DBBQ12 et RPBBQ

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER
AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION,
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN.

TABLE DES MATIÈRES

SECTION «A» DESCRIPTION	**PAGE**
Installation et entretien du four DBBQ12	A1
Construction	A2
Expédition	A2
Avertissement	A3
Distances à respecter	A4
Installation	A5
Opération	A6
Instructions pour four	A7
Entretien et nettoyage du four	A8
Instructions pour le réchaud RPBBQ	A9
Pour plus d'information, appelez à nos bureaux :	A10
SECTION «B» DIMENSIONS	
DBBQ12	B1
RPBBQ	B5
SECTION «E» PIÈCES COMPOSANTES	
DBBQ12	E1
RPBBQ	E5
SECTION «G» PLANS ÉLECTRIQUES	
DBBQ12 208V, 220V et 240 V/1PH, 60 Hz	G1
DBBQ12 230V/1PH/50Hz	G2
RPBBQ 120V/1PH	G3

Garantie

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre four à convection électrique est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bons services.

Une plaque d'identification située sur le coté du four mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension, l'ampérage et la puissance d'entrée.

Les dessins, les plans électriques et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé en électricité pour l'installation du four.

C O N S T R U C T I O N

Vous avez maintenant en votre possession le four électrique le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection "Jet Air", ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Les fours Doyon sont fabriqués avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

E X P É D I T I O N

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

A V E R T I S S E M E N T

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

IMPORTANT

INSTALLATION ET SERVICE

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en électricité et un plombier certifié pour l'installation.

Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX.

DISTANCES À RESPECTER

A) Arrière du four : 4 pouces

B) Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 36 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate des parties chauffantes.

C) Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.

D) Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (4 pouces minimum).

E) Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de câble électrique entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.

I N S T A L L A T I O N

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

1. À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagée par celui-ci.

O P É R A T I O N DU FOUR

1. Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position "MARCHE")
   - La lumière à l'intérieur du four doit allumer.

2. Ajuster le thermostat à la température désirée (voir FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT plus bas).
   N.B L'affichage digital doit être allumé. Si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.

3. Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Une lumière verte située sur le thermostat allumera pour l'indiquer. Attendre que la température soit stabilisée. (Si l'afficheur du thermostat est allumé et que le four ne produit pas de chaleur, il y a un problème, contacter une compagnie de service.)

FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT

Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS permet le contrôle des éléments grâce au réglage d'une température SP (set point).

En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est inférieur ou supérieur au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à ± 1% de la valeur SP.

Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.

MINUTERIE de cuisson H5CX

Cette minuterie est graduée en heure minute.

Le mécanisme doit être ajusté au temps désiré (utiliser les boutons en bas de l'affichage).

L'affichage vert est le temps désiré et l'affichage rouge est le décompte du temps de cuisson avant que la sonnerie ne se fasse entendre.

Exemple: 25 minutes = 0025 OU 2 heures 20 minutes = 0220 (sur la minuterie)

Après ajustement: Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT**. Quand le temps sera expiré, la sonnerie de la minuterie retentira. Presser le bouton poussoir **MARCHE / ARRÊT** à nouveau pour l'arrêter.

Si vous désirez repartir le décompte de nouveau avant la fin du décompte, appuyer sur le bouton **RST** jaune sur la minuterie et le temps repartira de nouveau automatiquement.

N.B. La minuterie est tout simplement une aide ou un guide pour la durée approximative de la cuisson. Elle ne provoque pas l'arrêt du four.

PANNE DE COURANT

Au retour du courant, le four se remet en marche automatiquement. Il est donc nécessaire de mettre le sélecteur à "ARRÊT" afin d'éviter que le four ne redémarre sans surveillance.

INSTRUCTIONS POUR FOUR

Préchauffer le four à: 375°F (190°C) - pendant au moins 20 minutes.
Température de cuisson: 375°F (190°C)
Temps de cuisson: Pendant 90 minutes pour poulet de 2 à 3 lbs.

MARCHE À SUIVRE POUR LA CUISSON

1. Ajouter 2 litres d'eau directement dans le fond du four.

2. Faire deux incisions de 1" pouce sur la poitrine du poulet près des cuisses.

3 Assaisonner le poulet à votre goût.

4 Embrocher le poulet sur les tiges, le derrière en premier, poitrine vers le bas pour que le gras puisse sortir. Les cuisses doivent être attachées dans le dos.

5 Après chaque cuisson, nettoyer le four avec un détergent doux. Frotter avec un tampon en plastique.

AVIS: Ne **jamais** utiliser les produits de laine d'acier.

6 Après la cuisson, ajuster le thermostat à 150°F (65°C). Le four peut être utilisé comme réchaud pendant 1 heure au maximum.

7 Cuisson: Placer les grilles dans le four.
Pain pâtisserie: 350°F (177°C)
Tarte: 375°F (190°C)

AVERTISSEMENT

Pour enlever le surplus de gras contenu à l'intérieur du four, ouvrir doucement le robinet situé à l'avant du four et faire couler le contenu dans un récipient. Agir avec précaution car l'eau au fond du four est un mélange de graisse chaude et d'eau. S.V.P. porter des mitaines protectrices.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

Étape par étape	Recommandations
Nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent	Produit recommandé : Dirt Buster III Nettoyeur pour intérieur du four N° de pièce : NEB201
Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.	Produit recommandé : Protecteur de silicone pour four N° de pièce : EXS400
Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soient des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.	Produit recommandé : Nettoyeur pour vitres de four N° de pièce : EXC300
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	Produit recommandé : Nettoyeur pour acier inoxydable N° de pièce : NES201

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUD RPBBQ

1. Mettre l'interrupteur à la position « MARCHE »

2. Ajuster le thermostat à 165ºF ou plus bas selon le besoin.

POUR PLUS D'INFORMATION, APPELEZ À NOTRE BUREAU :

ÉQUIPEMENT DOYON INC.
1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

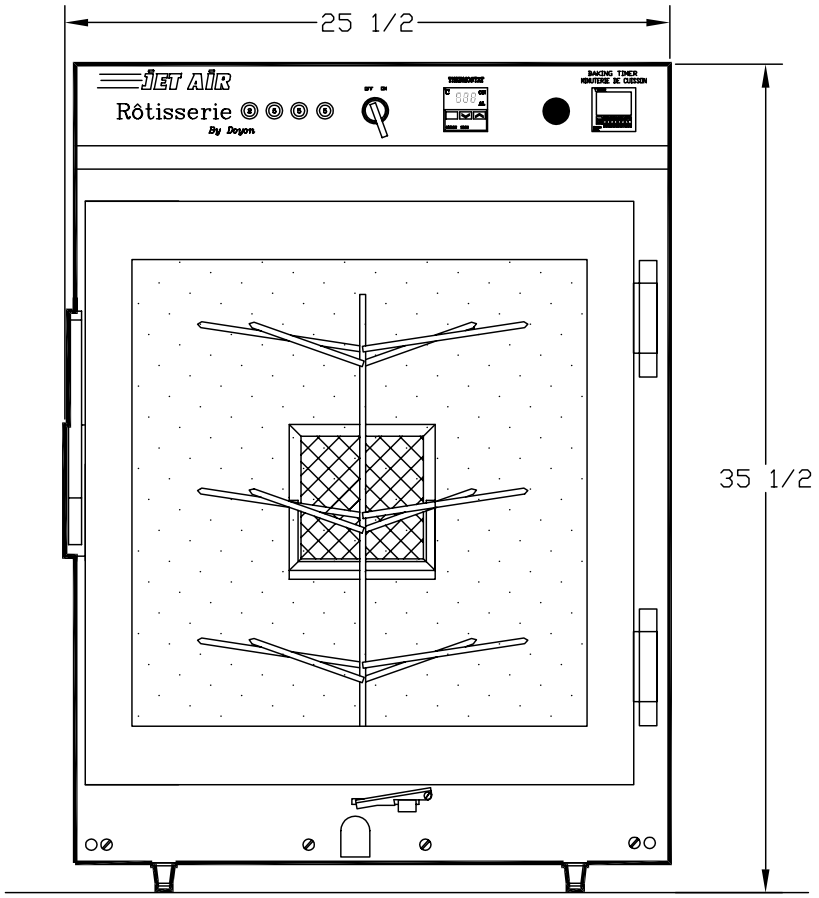
Tél. : 1 (418) 685-3431
Canada : 1 (800) 463-1636
U.S. : 1 (800) 463-4273
FAX : 1 (418) 685-3948

Internet: www.doyon.qc.ca
E-Mail : doyon@doyon.qc.ca

SECTION B

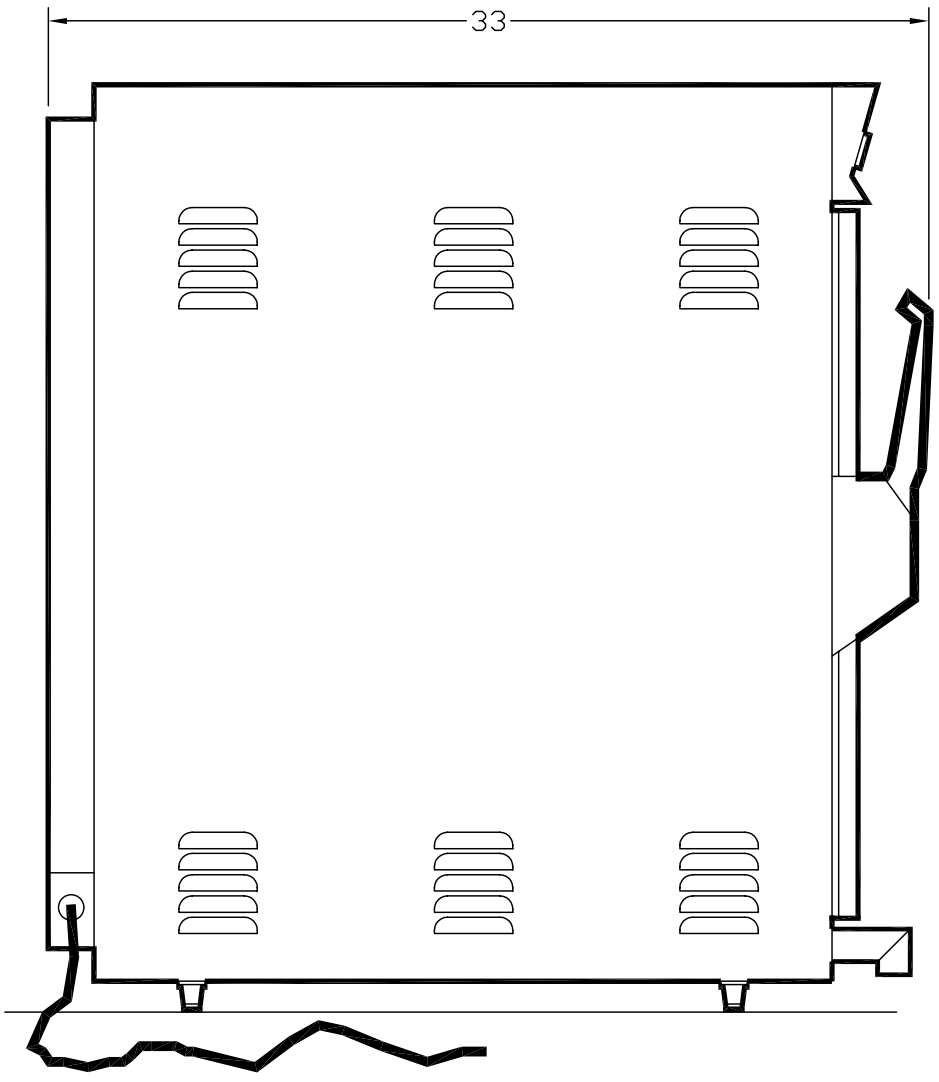
DIMENSIONS

DBBQ12



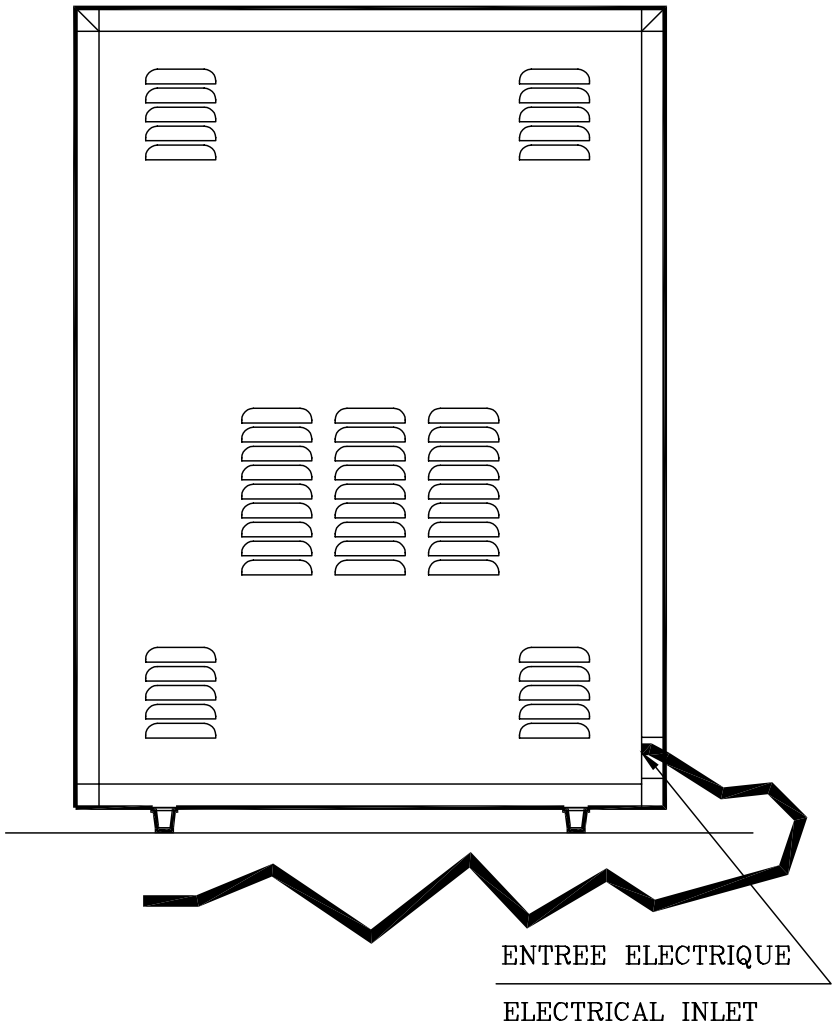
BBQ12-F

DBBQ-12



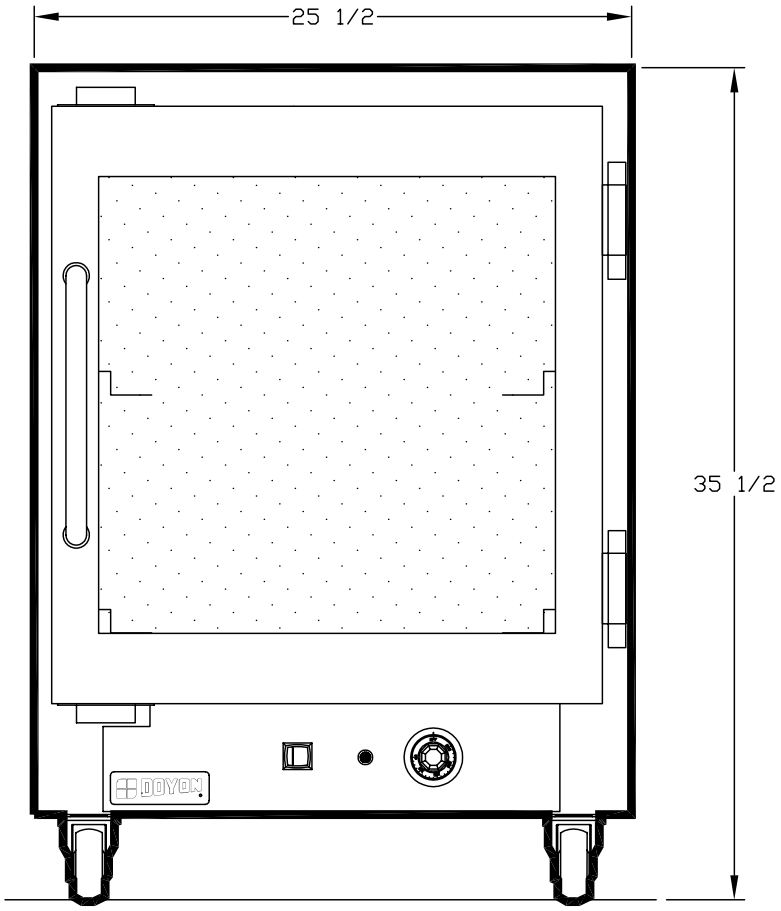
BBQ12-C

DBBQ12



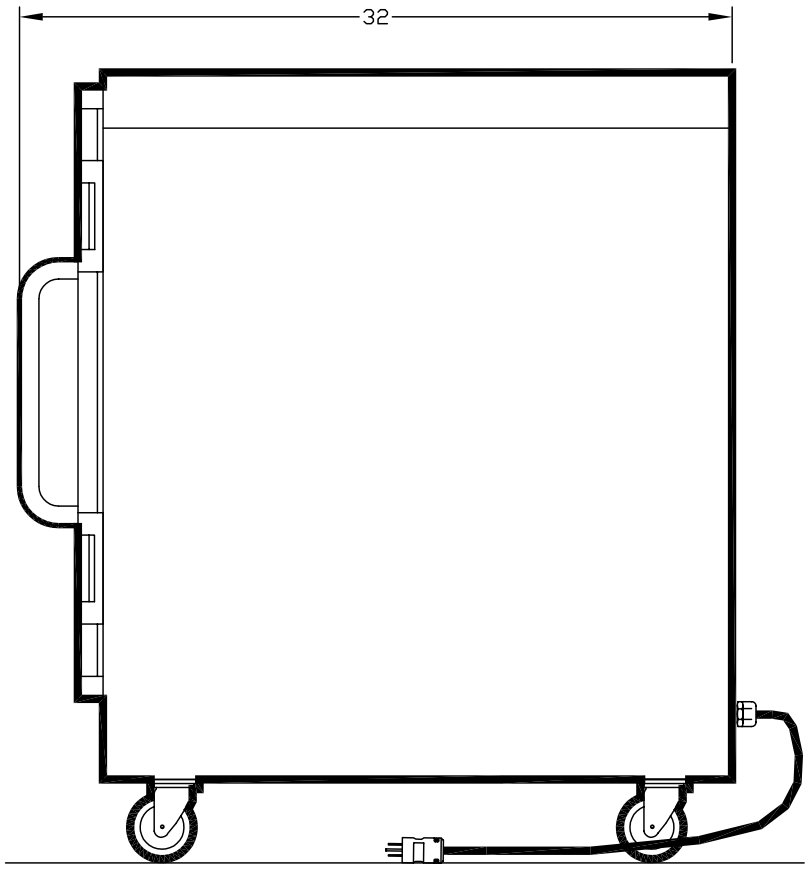
DBBQ-12

RPBBQ



RPBBQ-F

RPBBQ



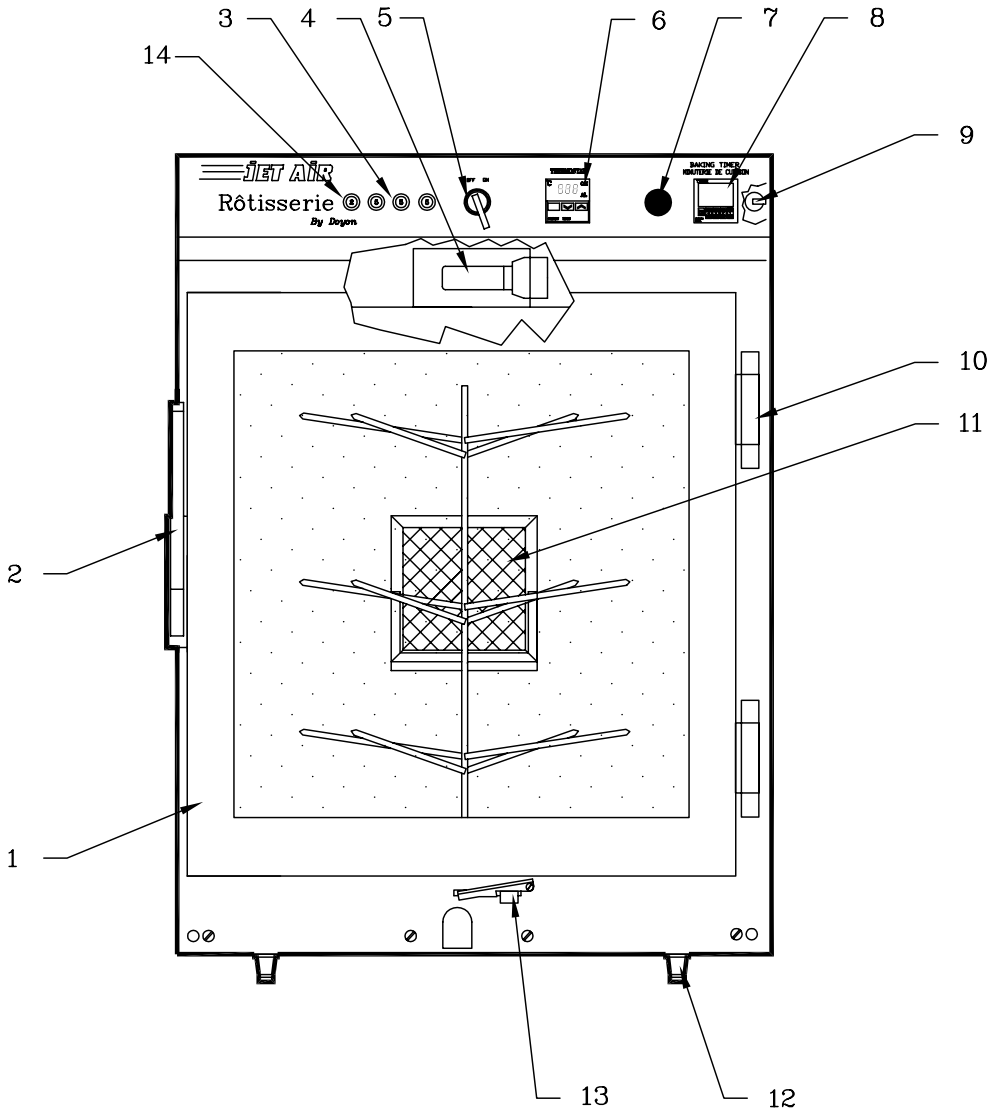
RPBBQ-C

SECTION E

PIÈCES COMPOSANTES

E1

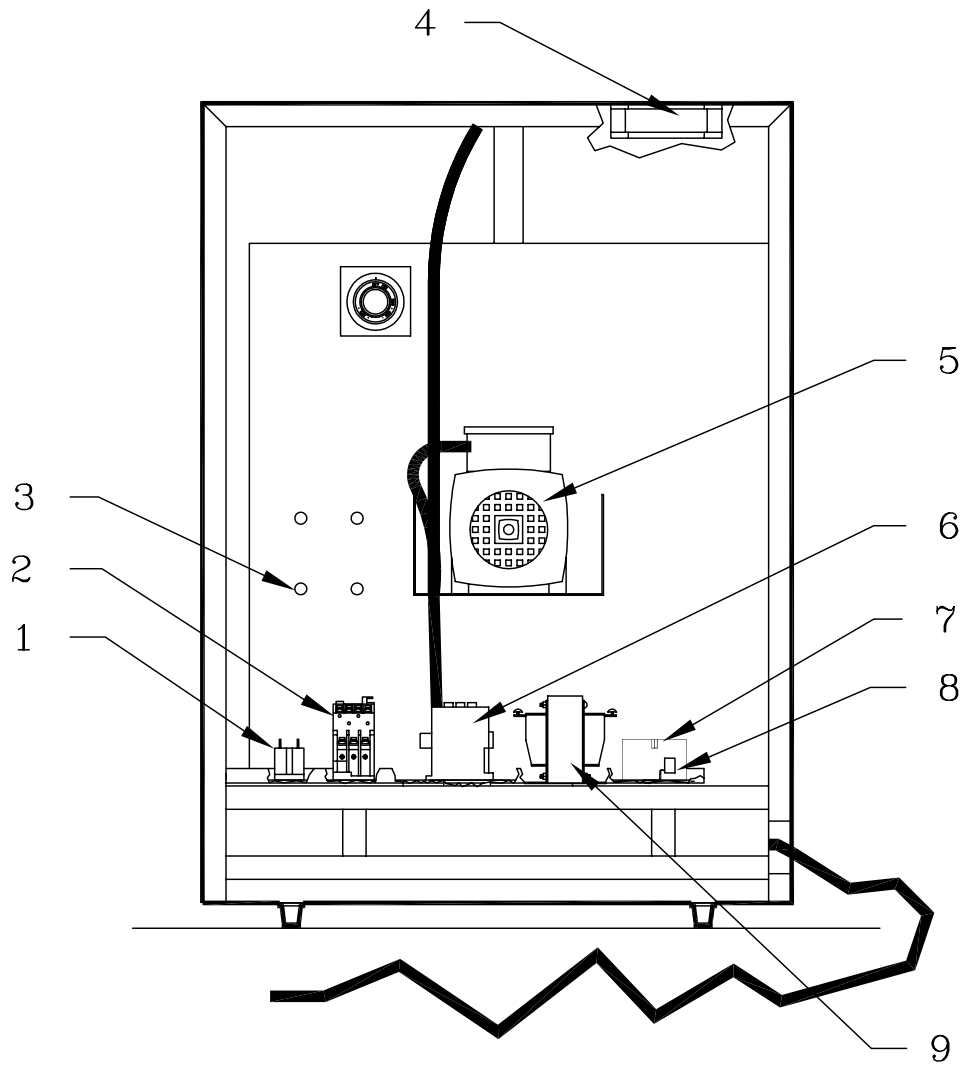
DBBQ12



Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	P2325	PORTE 23 1/2" X 25 1/2", VITRE 1/4"	1
2	QUP520	POIGNÉE MAGNÉTIQUE	1
3	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps. (MODELE 208V,220V,240V 60HZ)	3
OU	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps. (MODELE 230V 50HZ)	2
4	ELA350	AMPOULE HALOGÈNE 100 WATTS 120V (MODELE 208V,220V,240V 60HZ)	1
OU	ELA285	AMPOULE INCANDESCENTE 50W 240V (MODELE 230V 50HZ)	1
5	ELI550	BOUTON D'INTERRUPTEUR PRINCIPAL	1
ET	ELI555	BLOC DE CONTACT 1NO	1
6	ELT515	THERMOSTAT ÉLÉCTRONIQUE	1
ET	ELT522	THERMOCOUPLE TYPE J	1
7	ELP994	BOUTON POUSSOIR NOIR	1
ET	ELI555	BLOC DE CONTACT 1NO	1
8	ELM616	MINUTERIE ÉLECTRONIQUE OMRON H5CX-L8	1
ET	ELM629	BASE 8 CONNECTION POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE	1
ET	ELM726	MONTURE	1
9	ELS950	SONNERIE 120V	1
10	QUP320	PENTURE DE PORTE	2
11	QUF100	FILTRE	1
12	PAP600	PATTE CHROMEE AJUSTABLE	4
13	PLV100	VALVE	1
14	ELB098	DISJONCTEUR 2 Amps.	1

Modèle : DBBQ12 ***Vue : FACE***

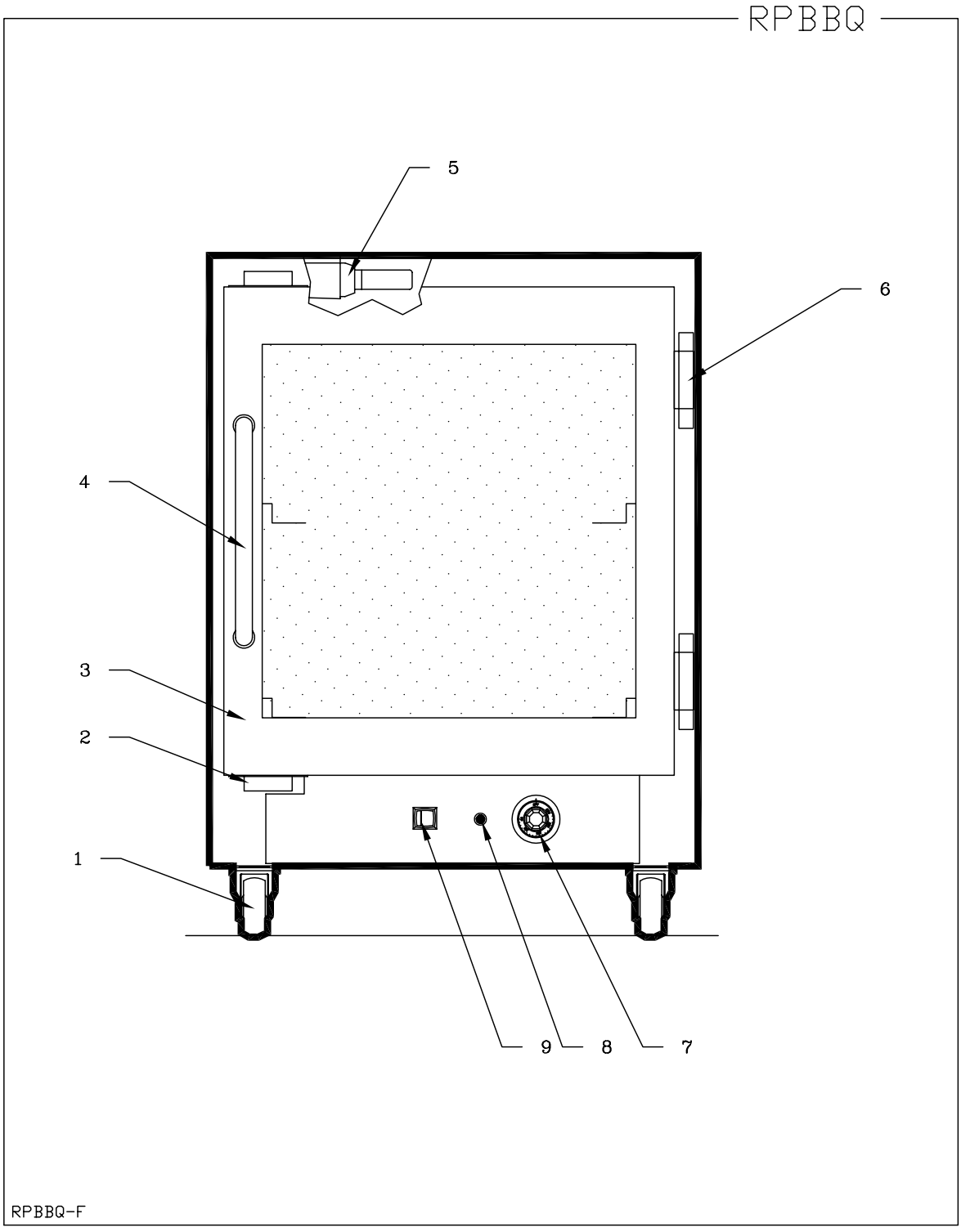
DBBQ12



DBBQ-12

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELC612	CONTACTEUR 1HP 2P BOBINE 120V	1
2	ELO215	RELAIS DE SURCHARGE SIMPLE PHASE 2 À 7 AMPÈRES	1
ET	ELO220	BASE POUR RELAIS DE SURCHARGE	1
3	ELE110	ÉLÉMENT DROIT 208V 2500W (MODELE 220V 50 & 60Hz)	2
OU	ELE120	ÉLÉMENT DROIT 240V 2500W	2
4	ELM760	VENTILATEUR	1
5	ELM790	MOTEUR 1/3HP 1PH 115/230V 1800RPM	1
6	ELC908	CONTACTEUR D'ÉLÉMENTS	1
7	ELB071	BLOC TERMINAL 2P 175A	1
8	ELLO75	MINI TERMINAL DE MISE A LA TERRE	1
9	ELT725	TRANSFORMATEUR 240/120V 250VA	1
ET	ELT715	TRANSFORMATEUR 240>120 100VA (MODELE 220V 50Hz)	1
10	ELT506	THERMOSTAT LIMITE HAUTE TEMPÉRATURE	1
11	ELF100	FICHE MALE 250V 30A/ 50A (NEMA 6-50P)	1

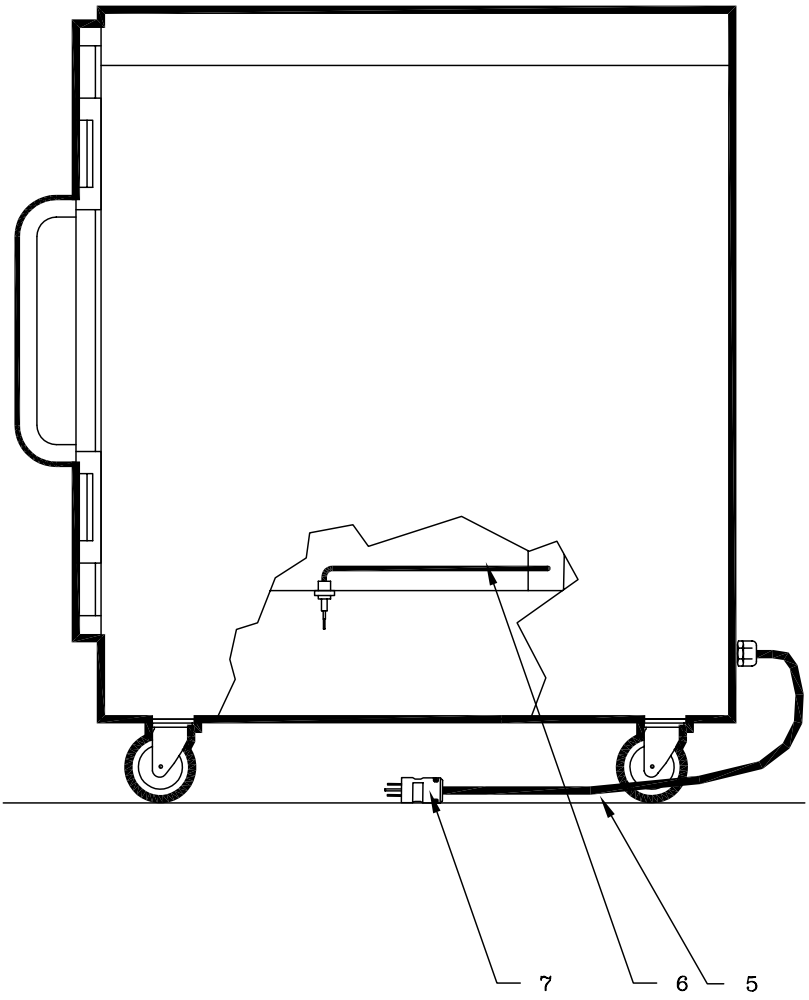
Modèle : DBBQ12 ***Vue : DOS***


RPBBQ
5
6
4
3
2
1
9
8
7
RPBBQ-F

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	PAR100	ROULETTE PIVOTANTE #72336	4
2	QUA200	AIMANT DE PORTE	2
3	P2325	PORTE 23 1/2" X 25 1/2", VITRE 1/4"	1
4	QUP465	POIGNÉE POUR PORTE TUBULAIRE (ACIER INOXYDABLE)	1
5	ELD050	BASE DE LUMIÈRE	1
6	QUP320	PENTURE DE PORTE	2
7	ELT610A	THERMOSTAT 250F, BARRE A 175F	1
ET	ELT615	BOUTON DE THERMOSTAT 250F	1
ET	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
8	ELL650	LAMPE TEMOIN ROUGE	1
9	ELI635	INTERR. 20A/130V - 15A/240V T. LUMINEUX	1

Modèle : RPBBQ **Vue : FACE**

RPBBQ



RPBBQ-C

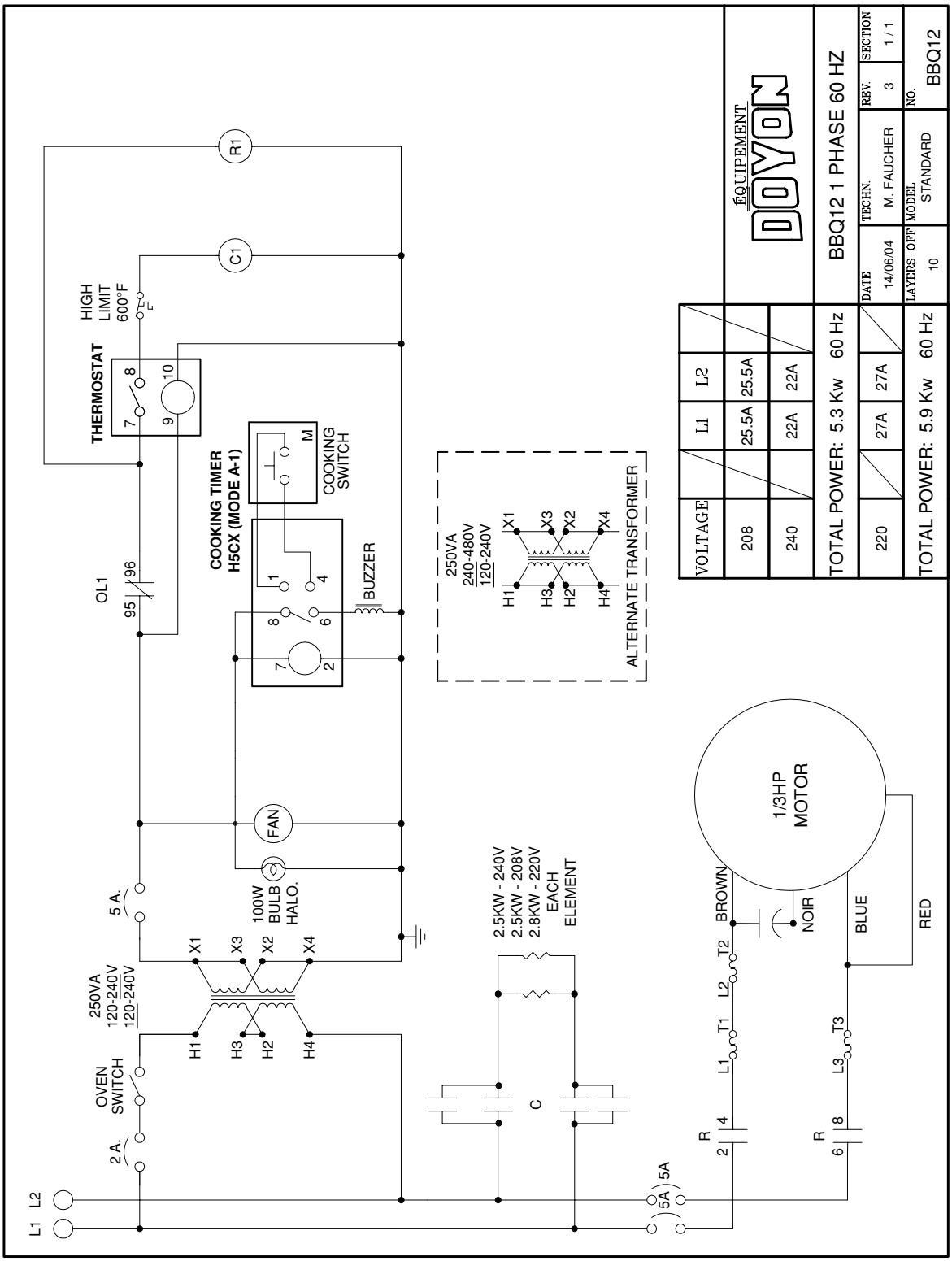
Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELE125	ÉLÉMENT DROIT 120V 1000W	1
2	ELF030	FICHE MALE 2 POLES 3 FILS 125V 15A	1

Modèle : RPBBQ ***Vue : COTE***

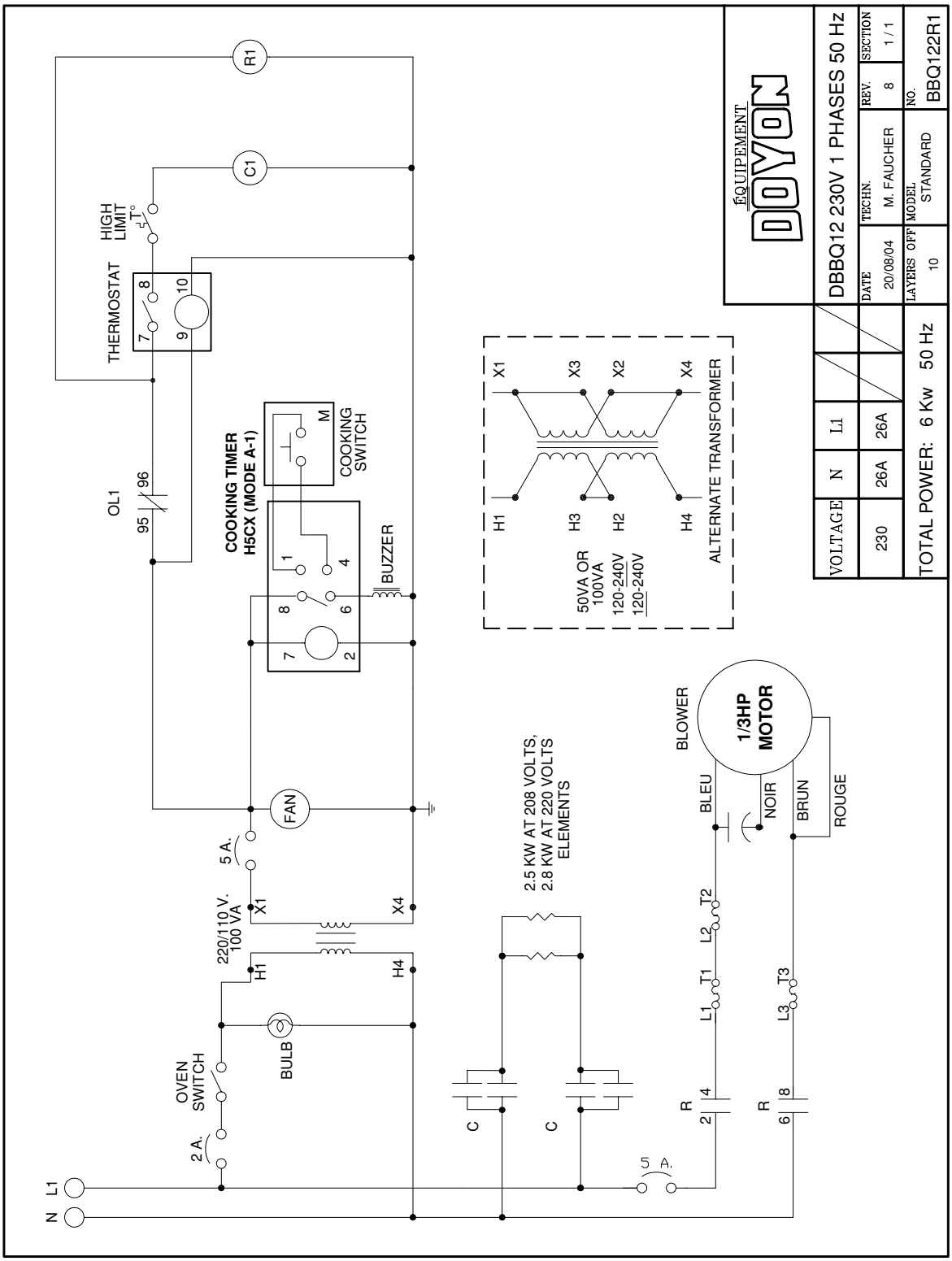
SECTION G

PLANS ÉLECTRIQUES

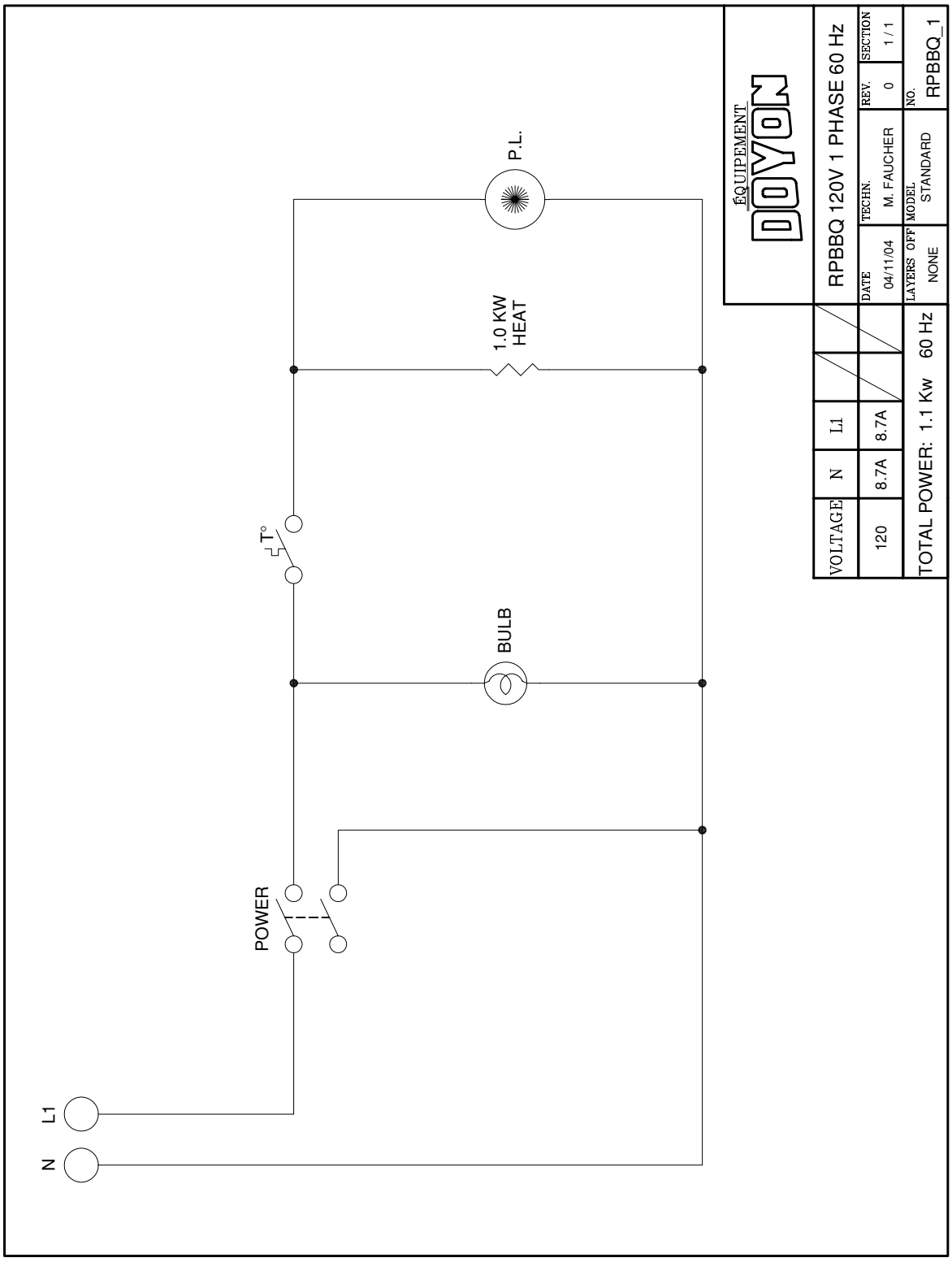
G1


L1 L2
OVEN SWITCH
2 A.
5 A.
250VA 120-240V 120-240V
H1 H3 H2 H4
X1 X3 X2 X4
OL1
95 96
THERMOSTAT
HIGH LIMIT 600°F
R1
C1
COOKING TIMER H5CX (MODE A-1)
COOKING SWITCH
BUZZER
FAN
100W BULB HALO.
2.5KW - 240V
2.5KW - 208V
2.8KW - 220V
EACH ELEMENT
C
R
L1 T1 L2 T2 L3 T3
1/3HP MOTOR
BROWN
NOIR
BLUE
RED
5A
250VA 240-480V 120-240V
ALTERNATE TRANSFORMER
VOLTAGE L1 L2
208 25.5A 25.5A
240 22A 22A
TOTAL POWER: 5.3 Kw 60 Hz
220 27A 27A
TOTAL POWER: 5.9 Kw 60 Hz
ÉQUIPEMENT DOYON
BBQ12 1 PHASE 60 HZ
DATE 14/06/04
TECHN. M. FAUCHER
REV. 3
SECTION 1 / 1
LAYERS OFF 10
MODEL STANDARD
NO. BBQ12

G2


ÉQUIPEMENT
DOYON
DBBQ12 230V 1 PHASES 50 Hz
DATE 20/08/04
TECHN. M. FAUCHER
REV. 8
SECTION 1 / 1
LAYERS OFF 10
MODEL STANDARD
NO. BBQ122R1
VOLTAGE N L1
230 26A 26A
TOTAL POWER: 6 Kw 50 Hz
R1
C1
HIGH LIMIT
THERMOSTAT
OL1
95 96
COOKING TIMER
H5CX (MODE A-1)
COOKING SWITCH
BUZZER
ALTERNATE TRANSFORMER
50VA OR 100VA
120-240V
120-240V
H1 H3 H2 H4
X1 X3 X2 X4
FAN
5 A.
220/110 V. 100 VA
2.5 KW AT 208 VOLTS, 2.8 KW AT 220 VOLTS ELEMENTS
BLOWER
1/3HP MOTOR
BLEU
NOIR
BRUN
ROUGE
OVEN SWITCH
2 A.
BULB
C
R
L1 T1 L2 T2 L3 T3
5 A.
N L1

G3


L1
N
POWER
T°
BULB
1.0 KW
HEAT
P.L.
EQUIPEMENT
DOYON
RPBBQ 120V 1 PHASE 60 Hz
DATE 04/11/04
TECHN. M. FAUCHER
REV. 0
SECTION 1 / 1
LAYERS OFF NONE
MODEL STANDARD
NO. RPBBQ_1
VOLTAGE
N
L1
120
8.7A
8.7A
TOTAL POWER: 1.1 Kw 60 Hz

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrassions de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.